

2024年11月 献立表

いがっこ給食センター夢

月	火	水	木	金
<p>①いがスマイル給食①</p> <p>()は伊賀産食材です</p> <p>・13日(水) 伊賀牛すき焼き煮 (伊賀牛肉)</p> <p>・27日(水) 伊賀豚肉と野菜の オイスター炒め (伊賀豚肉)</p> 	<p>汁碗食器が新しくなります!!</p>  <p>俳句が印刷されています!</p> <p>ふるさと 吉里や へそ 臍のきにな としのくれ</p>		<p>日付</p> <p>一口メモ</p> <p>その日のメニュー (盛り付け図)</p>	<p>1</p> <p>もずくは海中では褐色ですが、熱湯でゆでると緑色になります。</p> <p>カレーキャベツ あじのからあげ</p> <p>麦ご飯 じゃがいも もずくと じゃがいものみそ汁</p>
<p>4 文化の日</p> 	<p>5</p> <p>おからは、豆腐を作る過程で豆乳をしばったあとに残ったものを言います。</p> <p>キャベツのごまあえ しかのレモンソースかけ</p> <p>白ご飯 おからの炒り煮</p>	<p>6</p> <p>給食では、初登場のそばめしです!めんを細かく刻み肉や野菜とゆめ、煮込んでいただきます。</p> <p>ゼリー用の紙スプーンは付きません</p> <p>ぶどうゼリー たまごスープ</p> <p>そばめし</p>	<p>7</p> <p>きざみきつねをうどんの上にて食べてくださいね!</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>減量 麦ご飯 刻みきつね うどん汁</p>	<p>8</p> <p>きな粉とグラニュー糖がまぶしてある揚げパンです!</p> <p>りんご</p> <p>きなこ 揚げパン クリームシチュー</p> <p>白菜の 生クリーム</p>
<p>11</p> <p>マーボー豆腐は、中国の四川料理の1つです。</p> <p>中華コーンサラダ</p> <p>白ご飯 マーボー豆腐</p>	<p>12</p> <p>汁碗食器が新しくなります★</p> <p>芭蕉月見献立</p> <p>はんぺん 半切りみかん 小魚の揚げからめ</p> <p>きのこの 五目飯 しょうが入りの つべい汁</p>	<p>13</p> <p>すき焼き煮には、伊賀牛・伊賀産の生しいだけを使用します。</p> <p>いがスマイル給食</p> <p>ツナ大根サラダ</p> <p>白ご飯 伊賀牛 すき焼き煮</p>	<p>14</p> <p>いわしは、漢字で「鰯」と書きます。</p> <p>ウスターソースをかけて食べよう!</p> <p>コールスロー いわしフライ</p> <p>麦ご飯 カレー ポテトスープ</p>	<p>15</p> <p>ピピンパは、みそだれと肉・ナムルを混ぜていただきます。</p> <p>わかめ スープ</p> <p>ピピンパ</p>
<p>18</p> <p>おでんには、うすら卵・ちくわ・厚揚げ・こんにやく・だいこんが入っています。</p> <p>一口みそ煮込み ひじきのり おでん</p> <p>白ご飯 白菜の ごまあえ</p>	<p>19</p> <p>大豆ででんぷんをまぶして揚げ、青のりをふりかけます。</p> <p>青のり ピーズ</p> <p>キムチチャーハン 中華 野菜スープ</p>	<p>20</p> <p>セレスス芋は里芋の品種の一つで、ホクホクとした食感が特徴です。</p> <p>チンゲン菜のいそべあえ 鯖の照り焼き</p> <p>白ご飯 豚汁</p>	<p>21</p> <p>三重県産のみかんです。1人1個付きます。</p> <p>みかん</p> <p>ツナの和風サラダ</p> <p>白ご飯 豚肉の 卵とじ</p>	<p>22</p> <p>イタリアンスパゲティには、伊賀産のなたね油を使用しています。</p> <p>りんごジャム ポテトサラダ</p> <p>コッパパン イタリアン スパゲティ</p>
<p>25</p> <p>さつまいもチップスは、うすくスライスしたさつまいもをフライヤーでカリッと揚げています。</p> <p>さつまいもチップ</p> <p>中華飯</p>	<p>26</p> <p>れんこんは泥沼の中で育ち、れんこんの穴は、呼吸するために開いています。</p> <p>ほうれん草のからしあえ 鮭の菜の花オイル焼き</p> <p>白ご飯 れんこんの きんぴら</p>	<p>27</p> <p>伊賀豚をたくさん使用したオイスター炒めです。</p> <p>手巻きのみ 納豆みそ</p> <p>白ご飯 伊賀豚肉と野菜の オイスター炒め</p>	<p>28</p> <p>小松菜は、野菜の中でもトップクラスの栄養をもつ野菜です。</p> <p>小松菜のおかかあえ ヤンニョムチキン</p> <p>麦ご飯 白菜スープ</p>	<p>29</p> <p>ひじきには、加わりぬめりや食物繊維がたくさん含まれています。</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>カレーライス</p>

※マヨネーズは使用せず、鶏卵不使用のマヨネースタイプ調味料を使用します。献立表には「ノンエッグマヨネーズ」と表記します。